# Kartoffelsuppe mit dem Thermomix

Die Kartoffelsuppe mit dem Thermomix ist ein einfaches, aber schmackhaftes Suppen-Rezept. Die cremige Suppe gelingt mit wenigen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Kartoffeln |
| 0.5 Bündel | frische Petersilie |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Öl |
| 700 g | Gemüsebrühe |
| 100 g | Schlagobers (Sahne) |
| 1 Prise | Majoran |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Die **Kartoffelsuppe mit dem Thermomix** gelingt ganz einfach mit wenigen Handgriffen. Dazu die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die frische Petersilie mit Wasser abspülen und trocken schütteln. In den Mixtopf geben und auf Stufe 7 zirka 6 Sekunden zerhacken und umfüllen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, vierteln und im Mixtopf auf Stufe 5 zirka 5 Sekunden zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

2. Jetzt das Pflanzenöl hinzugeben und 3 Minuten bei 100 °C Stufe 1 dünsten. Danach die Kartoffel-Würfel, Gemüsebrühe, Schlagobers, Majoran, Salz und Pfeffer hinzugeben. Bei 100 °C Stufe 1 10 Minuten kochen. Hitze auf 90 °C reduzieren und 15 Minuten auf Stufe1 gar kochen.

3. Abschließend 15 Sekunden, Stufe 5 bis 8 schrittweise, ansteigend pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der frischen Petersilie bestreuen. In Teller anrichten

und genießen.

## Tipp

Die Kartoffelsuppe mit dem Thermomix, noch zusätzlich mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.